- ださい ●火災の恐れがあります お取扱いにはご注意く
- 加熱中は顔などを近づ けないでください
- ●ガラスにキズのつくス ジやクレンザーは 使用しないでください 思わぬときに破損の原 因となります

COFFEE SYPHON

moca

ーサイフォン

取扱説明書

お買い上げ誠にありがとうございます。 正しくで使用していただくため、この取扱説明書を必ずお読みください。 また、お読みになりましたら大切に保管してください。

> MCA-3 HARIO

家庭用品品質表示法による表示

耐熱ガラス製器具

使用区分 直火用 耐熱温度差 150°C

取扱い上の注意

- ●火にかける時は外側の水滴をぬぐい、途中で差し水 をする時は冷水をさけ、またガラスの部分が熱くな っている時はぬれた布でふれたり、ぬれた所に置か ないで下さい。
- ●空だきをしないで下さい
- ●洗う時は、研磨剤入りたわし、金属たわしやクレン ーなどを使用しないで下さい。
- ●突然一気に沸騰して湯が激しく吹き出す恐れがある ので、加熱中は顔などを近づけないで下さい
- ●加熱器具の中心に置き、必ず弱火で使用して下さい。 ●使用区分以外には使用しないで下さい。

HARIO株式会社

〒 103-0006 東京都中央区日本橋富沢町9-3

この説明書は再生紙を使用し、大豆油インクで印刷しています。

お取り扱い上の注意

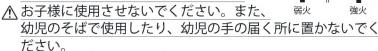
~事故を防ぐために次のことは必ずお守りください。~

ヒビ、欠け 強いスリ傷

クレンザー

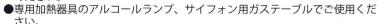
スチールたわし

- ↑ ガラスは割れるものです。洗浄やご使用時はていねいにお取 扱いください。
- ▲ ヒビ、欠け、強いスリ傷の入ったものは、思わぬ ときに破損し、火災の原因となることがあります ので絶対に使用しないでください。
- ↑燃えやすいもののそばでは使用しないでください。 火災の恐れがあります。
- ↑ サイフォン用ガステーブルの炎は必ず弱 火に調節してください。炎が下ボールの 底より外にでますと、スタンドやガラス が過熱され、破損の原因となります。



↑ アルコールランプは炎がついたまま移動させないでください。

- ↑ 突然一気に沸騰して湯が激しく吹き出す恐れがあります(突 沸現象)。加熱中は顔などを近づけないでください。
 - ●コーヒーサイフォンとしての用途以外にはご使用にならないでください。
 - ●外側の水滴は拭き取ってから火にかけてください。
 - ●必要機能外の空だきは破損の原因となります、絶対にしないでください。
 - ●スタンドは熱くなりますので、素手で持たないでください。 持ち運びの際は、なべつかみなどを使ってスタンドを持って ください。また、ビニール製のテーブルクロスなど、熱に弱 いものや可燃性の高いものの上では使用しないでください。
 - ●ガラスが熱いうちにぬれた布でふれたり、ぬれた台の上に置 くと急激な温度変化により破損する場合があります。おやめ ください。



- ●下ボールはアルコールランプ、サイフォン用ガステーブルの中心に置いてく ださい。
- ●ガラス器の内面を、金属スプーンなどで強くたたいたり、強くこすったりし ないでください。破損の原因になります。
- ●破損した際のお取扱いは、ケガをしないよう十分ご注意ください。
- ●廃棄する際は燃えないゴミの分類でお出しください。

お手入れの方法

- ↑ 洗浄する場合は、やわらかいスポンジに 中性洗剤を使用してください。やわらか いスポンジでも、右図のようにガラスに 傷をつけるものは、思わぬときに破損す る原因になります。使用しないでくださ
- ↑ クレンザーなどの研磨剤入り洗剤はガラ スに傷をつけ、思わぬときに破損する原 因となります。使用しないでください。
 - ●上ボール・下ボール・ろか器・フタは食器洗い乾燥機のご使用ができます。 上ボールはゴムパッキンを付けたままご使用できます。下ボールはネジを外 してスタンドから取り外し、ご使用ください。ご使用の際は、お手持ちの食 器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。
 - ●ガラスの汚れのひどいときは「家庭用漂白剤」を薄めてご使用ください。そ の際「家庭用漂白剤」の取扱注意書を必ずお守りください。漂白後は十分に 水洗いしてください。

突沸をふせぐために

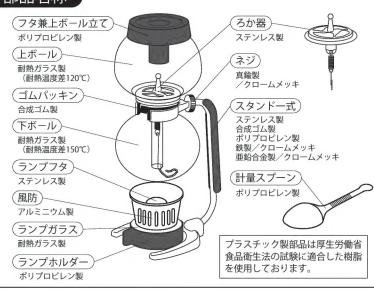
お湯が沸騰する前に上ボールを斜めに差し込 み加熱すると、ろか器の鎖部分より細かいア ワが出て、突沸が起こりにくくなります。 もし、お湯が沸騰しすぎたときは、一旦アル コールランプを遠ざけて、沸騰がしずまって から上ボールを差し込み、再び加熱します。 (注意:お湯が沸く前に上ボールをまっすぐ

差し込むと、沸騰する前にお湯が上がり、コー ヒーの味がそこなわれます。)

●突沸現象については、弊社ホームページwww.hario.comをご参照ください。







ろか器の取り扱い方

- ●ろか器は使用前にねじをはずして煮沸洗浄 してください。
- ●ろか器のネジをはずし、上下フィルターの 間に、ペーパーフィルターをはさんでセッ トします。
- *ペーパーフィルターにはお取替えパーツが あります。次からのご購入は、ハリオの CF-103E(サイフォン用ペーパーフィルター) とご指定ください。



部品の交換について

- ●上ボール、下ボール、ろか器、ペーパーフィルター、アルコールランプ、 ランプ芯の別売をしております。部品のお取扱いは弊社フリーダイヤル/ 0120-39-8208にお問い合わせください。
- ~製品についてのお問い合わせ先~

HARIO株式会社

〒 103-0006 東京都中央区日本橋富沢町9-3 TEL.0120-39-8208 (フリーダイヤル) http://www.hario.com/

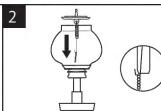
使用方法

●で使用になる前に、下ボールをスタンドにネジでしっかり固定してください。 ●お湯から始めますと早くコーヒーができます。

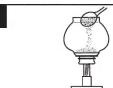




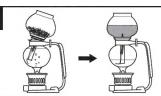
杯数に合わせてお湯または水を下ボールに注ぎ、 アルコールランプに火をつけます。アルコール ランプは下ボールの中心に置いてください。ま た、炎が下ボールの底から外に出ないようにし てください。綿芯は火口より3mm程度です。



ろか器を上ボールに入れて鎖を引き、フックを 足管の先端に引っ掛けて固定します。



計量スプーンで杯数分のコーヒーを上ボールに お湯が沸騰してきたら、上ボールを差し込んでく 入れます。 1杯分のコーヒーは計量スプーンに山ださい。 (お湯が沸騰しすぎたときは、突沸を防盛り1杯 (約10g) が標準ですが、お好みに合わ ぐため、一旦スタンドを火から遠ざけてから上ボ せてお入れください。

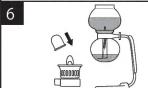


-ルを差し込み、再び加熱します。)





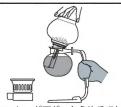
程加熱を続けます。



その後、スタンドをアルコールランプから遠ざ 下ボールのお湯が上がりましたら、計量スプーン けてランプフタをかぶせて火を消し、上ボール の柄で粉をほぐす程度にかきまぜ、そのまま1分 からコーヒーが下ボールに自然に下がるまで待 とスタンドを持ち、上ボールを前後に傾け静かに ちます。

→ 綿芯は
→ 3mm程度

3



下ボールにコーヒーが下がったら片手でしっかり はずし、上ボール立てに立ててください。



温めたカップに注いでお召しあがりください。

アルコールランプについて

- ↑ 燃料用アルコールのみでご使用してください。ガソリン、ベ ンジン、石油は絶対にで使用にならないでください。
- ↑ 点火する前に、ランプガラスのヒビ、カケがない事を確認の 上、アルコールを8分目以下まで入れて使用してください。
- ⚠ 火がついた状態で、アルコールランプを動かさないでくださ い。火災の恐れがあります。使用途中でのアルコールの補給 は、絶対にしないでください。
- ↑ 火を消した後は、消えたことを必ず確認してください。火災 炎の長さは の恐れがあります。 4cm以下
- ●綿芯は火口から3mm程出してください。また、炎の長さ は4cm以下になるように綿芯の長さや広がりを調整して ください。
- 綿芯は、アルコールランプ専用のものをご使用ください。
- ●火を消す際は、ランプフタでフタをしてください。
- 燃料用アルコールは、揮発性の高いものです。残ったアルコールはアルコー ルの容器にもどしてください。
- 燃料用アルコールについては、アルコール容器の注意書・説明書をよく読み、 お取扱いには十分ご注意ください。

燃料用アルコールの選び方

- ●購入の際は薬局などで燃料用アルコール(コーヒーサイフォン用) とご指定ください。
- ●燃料用アルコールは飲用すると危険ですので幼児の手の届かないと ころに保管してください。また、医薬用外劇物に指定されているも のは認印またはサインを要求される場合があります。

おいしいコーヒーをいれるには

- ●器具はつねに清潔にし、ご使用前にも水洗いをしてください。
- ●コーヒー豆の挽き方は"中挽き・サイフォン用"です。
- ●コーヒー粉は、新鮮なものをご使用ください。 (コーヒー粉の保存 は密閉できる容器が適しています。)

サイフォン式コーヒー1杯分の標準量

コーヒー粉 ……約10g

使用するお湯または水…約120ml 出来上がりコーヒー……約100ml

●あらかじめ温めたコーヒーカップに、出来上がったコーヒーを注ぎ ますとよりおいしくいただけます。